

Einfach festlich

# Ricotta-Ravioli mit Orangen

30 Minuten



Film auf:  
[videos.bettybossi.ch](https://videos.bettybossi.ch)

## Zutaten

500 g Ricotta  
100 g geriebener Sbrinz  
2 frische Eigelbe  
1 Teelöffel Salz  
wenig Pfeffer  
1 unbehandelte Orange  
4 Rollen Pastateig  
1 frisches Eiweiss  
Salzwasser, siedend  
einige Salbeiblätter  
40 g Butter

Pro Person: 37 g Fett, 29 g Eiweiss,  
13 g Kohlenhydrate, 2290 kJ (547 kcal)



**1**  
**Ricotta, Sbrinz und Eigelbe** verrühren, würzen, **Orangenschale** dazureiben. Orange schälen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden, beiseite stellen.



**2**  
**Pastateige** quer halbieren. **Eiweiss** verklopfen, eine Teighälfte damit bestreichen. Ricottamasse vierteln, jeweils 8 baumnussgrosse Portionen darauf verteilen. Die andere Teighälfte darüberlegen, leicht andrücken, mit einem gezackten Förmchenring (ca. 6 cm Ø) Ravioli ausstechen.



**3**  
Ravioli portionenweise im knapp siedenden **Salzwasser** ca. 5 Min. ziehen lassen, abtropfen, warm stellen. **Salbei** fein schneiden, mit Orangenwürfeln in der warmen **Butter** kurz andämpfen, mit den Ravioli anrichten.